APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari, Cynarsoda, Punt e Mes,	5 cl	€ 8,00
Aperol-Spritz	0,2L	€ 9,50
Prosecco-Holunder	0,2L	€ 9,50
Bellini	0,1L	€ 9,50
Prosecco Valdobbiadene	0,1L	€ 9,00
Spumante Brut Rose	0,1L	€ 9,50
Negroni-Americano - Sbagliato	0,2L	€ 13,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 8,50
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 5,50
Fanta, Cola, Cola Light, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2L	€ 5,00
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,3L	€ 6,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 8,00

OFFENE WEINE

Weißweine

Kampanien	DOCG	Falanghina	2023	Vinosia	trocken, fruchtig	0,2L	€ 10,50
Piemont	DOCG	Arneis	2023	Guasti	trocken, elegant	0,2L	€ 10,50

Rotweine

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2019	Agriverde	trocken,vollmundig	0,2L	€ 10,50
Apulien	DOC	Primitivo Orus	2023	Vinosia	fruchtig leicht	0,2L	€ 10,50
Apulien	DOC	Negroamaro	2020	Ercolino	vollmundig, fruchtig	0,2L	€ 10,50

BIERE

Chiemseer Hell	0,33L	€ 6,00
Paulaner Alkoholfrei	0,33L	€ 5,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso, Espresso Koffeeinfrei	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 5,00
Tee Sortiment	€ 5,80

PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Parmesansoufflé mit Radicchio Trevisano vom Grill und Honigsauce
Spaghettini mit Ragout von Baby-Sepien, Venusmuscheln und weißen Cannellini-Bohnen
Adlerfischfilet mit leicht pikantem "Cime di Rapa" und Dijon-Senf
oder wahlweise

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Parmesan-Risotto und Rotweinsauce	4Gänge	€ 69,00
Crème brûlée mit Nougat	5 Gänge	€ 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Duett vom Tartar aus Wolfsbarsch und Jakobsmuscheln mit Fenchelsalat	€ 28,00
Parmesansoufflé mit Radicchio Trevisano vom Grill und Honigsauce	€ 26,50
Wachtelhäppchen, gefüllt mit Pinienkernen und getrockneten Feigen, an sautierten Kräuterseitlingen	€ 27,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli, gefüllt mit leicht scharfem Provolone, an Kürbis-Ratatouille und Mostarda-Früchten	€ 27,00
Spaghettini mit Ragout von Baby-Sepien, Venusmuscheln und weißen Cannellini-Bohnen	€ 28,00
Fettuccine mit Ragout von Rinderfiletspitzen, Steinpilzen und Rosmarin	€ 27,50

PESCE / FISCH

Kross gebratene Kabeljau-trance mit Auberginencreme und Hummersauce		€ 39,00
Adlerfischfilet mit leicht pikantem "Cime di Rapa" und Dijon-Senf		€ 39,00
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree	(für 2 Pers.)	€ 75,00

,

CARNE / FLEISCH

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Parmesan-Risotto und Rotweinsauce		€ 39,00
Rehrücken in Wildkräuterkruste, dazu Kastanienpüree und Cranberrys-Sauce		€ 41,00
Tagliata vom Rind mit grüner PfeffersauceGrüne-Pfeffer Sauce	(für 2 Pers.)	€ 75,00

DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme	€ 11,00
Tiramisù classico	€ 10,50
Pistazieneis mit einem feinen Kumquat-Salat	€ 10,50
Crème brûlée mit Nougat	€ 10,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka)	€ 8,90

DESSERTWEINE

Torcolato	DOC	Maculan	2018	5cl	€ 10,50
Passito Di Noto	DOC	Planeta	2018	5cl	€ 8,50

Malvasia Lipari	DOC	Caravaglio	2016	5cl	€ 9,90
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2019	5cl	€ 9,90

CLASSICI

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 24,00
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und schwarzem Truffel	€ 26,00
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 27,00
Buffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 18,00
Duett aus Bufala-Mozzarella und Culatelloschinken	€ 24,00
Vitello Tonnato	€ 24,00

PRIMI PIATTI / PASTA

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 18,50
Linguine mit Scampi (leicht scharf)	€ 28,00

PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 45,00
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Gemüse der Saison	€ 38,00

CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfiletmedallios vom Grill, leicht pikant mit Gemüse und Rosmarinsauce	€ 39,00

FORMAGGI / KÄSE

Pecorino Sardo	DOP	€ 11,00
Taleggio	DOP	€ 11,00
Gorgonzola	DOP	€ 11,00
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 11,00
Assortimento di Formaggi misti		€ 15,00

WIR EMPFEHLEN:

Weißweine

Piemont	DOCG	Gavi di gavi	2021	Guasti	0,75L	39 €
Kampanien	DOCG	Fiano	2022	Vinosia	0,75L	44 €

Rotweine

Apulien	DOC	Primitivo	2018	Vinosia	0,75L	41 €
Abruzzo	DOC	Montepulciano Riserva	2017	Agriverde	0,75L	45 €

Sehr vereehrte Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen.